

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 23 junio 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 11:00 a 14:00

Elaboraciones frescas para el verano

Con la llegada de la temporada estival, los comensales buscan opciones frescas. Desde luego la cocina española goza de una amplia variedad de este tipo de elaboraciones como sopas frías, gazpacho, ajo blanco... Ensaladas frescas, como la clásica ensalada mixta o más contundentes como ensalada campera, legumbres aliñadas.

En la actualidad la cocina española también se nutre de elaboraciones de otros países

por efecto de la globalización y en esta ocasión hemos querido aprovecharlo y exploraremos algunas elaboraciones clásicas con otras más novedosas.

Elaboraremos:

- Salmorejo de picotas
- Tiradito
- Ceviche
- Steak tartar
- Lasaña de cabracho

ÁREA PASTELERÍA de 16:00 a 19:00

Postres de verano

Aprovechando que llega el verano y con él el calor, en esta clase presencial vamos a centrarnos en las mousses.

Repasaremos conceptos básicos como qué es una mousse, las diferentes tipos de mousses más usados en la pastelería y cómo elaborarlas correctamente.

Con ellas vamos a hacer unos canelones de mousse de melocotón y algunos postres en vasito. Además de las mousses realizaremos elaboraciones complementarias como crumble, galletas, gelatinas...

Elaboraremos:

- Mousse de limón con gelatina de ron.
- Cheesecake de dulce de leche con speculoos.
- Mousse de chocolate blanco con crumble de frutos secos y frutos del bosque.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

6-7 horas.

TIMMING

Cocina: 11:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 19:00 horas

Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas. En caso de acudir a una sola sesión, por favor infórmalo oportunamente al confirmar la plaza de asistencia, para dar oportunidad a otros compañeros de aprovechar y acudir a la sesión en la que dejes tu plaza libre.

PROFESORADO

Luisa Jaime

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.

Miguel Ángel Ferrero

Jefe de partida en el Café de Oriente, Museo del Traje Madrid.